< retour

Epicerie

Pralin

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Chocolat, glace et confiserie

Origine : Italie

Famille :

Composé d'amandes et/ou de noisettes caramélisées puis réduites en poudre, le pralin donne du croquant et parfume délicieusement les desserts et les confiseries. Particulièrement exquis avec le chocolat, on le connaît aussi sous la forme de praliné, pâte à base de caramel et de noisettes ou d'amandes grillées.

Le pralin reste une gourmandise extrêmement sucrée… à consommer avec modération !

VARIÉTÉS

Le pralin en poudre peut être réalisé à base d'amandes, de noisettes ou d'un mélange des deux. Le pralin à base de noisettes est plus fort, celui aux amandes plus doux.

COMMENT CHOISIR ?

Choisir de préférence un pralin composé d'amandes et de noisettes de provenance italienne ou espagnole : il sera plus parfumé.

QUE FAIRE AVEC ?

Le pralin peut être tout simplement saupoudré sur une glace à la vanille pour l'enrober d'un habit croquant, ou ajouté dans un gâteau au chocolat pour enrichir ses saveurs. On l'ajoute également dans le nougat glacé, et sur les salades de fruits pour les sucrer légèrement. Les truffes au chocolat roulées dans le pralin sont particulièrement gourmandes. Avoir un sachet de pralin dans le placard permet de rendre gourmand un fromage blanc tout simple : il faudrait en avoir toujours un peu sous la main !

COMMENT PRÉPARER ?

Le pralin ne se cuit que mélangé à un autre ingrédient (par exemple dans une pâte à gâteau) car comme il est déjà caramélisé, il risque de brûler très facilement.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le pralin se conserve au sec et à l'abri de la lumière. Une fois ouvert, pour éviter qu'il ne ramollisse, le transférer dans une boîte hermétique en fer et le consommer dans les 2 mois.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
459 kcal	8,70 g	42,80 g	28,20 g	89,20 mg

calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
97,60 mg	2,70 mg	2,15 g	233,30 mg	42,00 g

fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse

5,20 g

0,66 mg

1,41 mg

2,10 mg

2,04 mg

vitamin B1

0,20 mg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Le mot prasline apparaît en 1662, puis devient praliné en 1680. Il tiendrait son nom de César de Choiseul du Plessis-Praslin, ambassadeur de Louis XIII. Celui-ci aurait demandé à son cuisinier Clément Lassagne d'inventer une gourmandise. En voyant un de ses commis racler un reste de sucre fondu, Lassagne eut l'idée de la prasline, amande enrobée de caramel. Le maréchal de Choiseul se retira à Montargis, où il fonda la Maison de la praline. Le pralin et le praliné devinrent un immense succès !

Faux tiramisu au chocolat [3]

En savoir plus [3]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15312

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15312

[3] https://www.qooq.com/recipes/faux-tiramisu-au-chocolat